Gâteau de Semoule aux Raisins Secs

ALSA

Produit en Lorraine

Nouvelle Recette

LES PLUS PRODUIT

- Encouragé dans les menus par le GEMRCN*. Fréquence d'apparition dans les menus : minimum 6 fois sur 20 repas successifs
- Source de calcium : 20% des AJR(1) par portion de 120g
- Raisins secs inclus
- Teneur en acides gras trans < 1 %
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Gâteau de Semoule aux Raisins Secs.

Mode d'emploi : délayer la quantité nécessaire de la préparation pour Gâteau de Semoule aux Raisins Secs ALSA, dans une partie du lait 1/2 écrémé, froid. Porter à ébullition le reste du lait. Y incorporer le mélange obtenu et laisser cuire pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Disposer en moules ou en ramequins après répartition des raisins secs. Servir après complet refroidissement.

Dosage : 146g / 1L de lait 1/2 écrémé + 30g de raisins secs → **Rendement :** 10 portions
730g (le sachet) / 5L de lait 1/2 écrémé + 150g (le sachet) de raisins secs → 50 portions

Liste d'ingrédients : sucre, semoule de blé dur : 43%, concentré de minéraux du lait, gélifiant : carraghénanes, matière grasse végétale (palme), colorants : riboflavine, rocou, arômes (dont lait). Raisins secs (150g)

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **gluten-blé, lait-lactose.**
- traces : oeuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 120 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi
Valeur énergétique	1500 kJ / 360 kcal	400 kJ / 95 kcal	480 kJ / 110 kcal
Protéines	5 g	3,5 g	4 g
Glucides	82 g	16 g	19 g
- dont sucres	57 g	13 g	16 g
Lipides	0,7 g	1,5 g	2 g
- dont acides gras saturés	<0,5 g	0,9 g	1,0 g
Fibres alimentaires	2,5 g	<0,5 g	<0,5 g
Calcium	180 mg	130 mg	160 mg **(20% AJR(1))**
Sodium	0,02 g	0,05 g	0,06 g

(1) : Apports Journaliers Recommandés

Comme tous nos produits, ce gâteau contient **moins de 1% d'acides gras trans.**

Le Gâteau de Semoule aux Raisins Secs ALSA permet de préparer 50 portions d'environ 120g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN* pour les desserts lactés.

Le Gâteau de Semoule aux raisins Secs ALSA, préparé selon le mode d'emploi, contient plus de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une **fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.**

*GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Unilever Food Solutions

Mise à jour en Janvier 2012 n°19918801, rédigée par le service Qualité

Gâteau de Semoule aux Raisins Secs

ALSA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 4 mois

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC: 8712566413188

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8712566413188**	**ALSA GATEAU DE SEMOULE 880G**						**0,880**	**0,952**	**60,00**	**170,00**	**220,00**	**2,244**
CARTON	**8712566991884**	**6**					UC/Cart	**5,280**	**5,959**	**388,00**	**183,00**	**241,00**	**17,112**
COUCHE	**8712566413195**	12		CARTON	**72**		UC/Che	**63,360**	**71,508**	**1200,00**	**800,00**	**241,00**	**231,360**
PALETTE	**8712566413201**	4	COUCHE	48	CARTON	**288**	UC/Pal	**253,440**	**311,032**	**1200,00**	**800,00**	**1114,00**	**1,069**

Nomenclature douanière : 19023010

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Janvier 2012, n°19918801, rédigée par le service Qualité